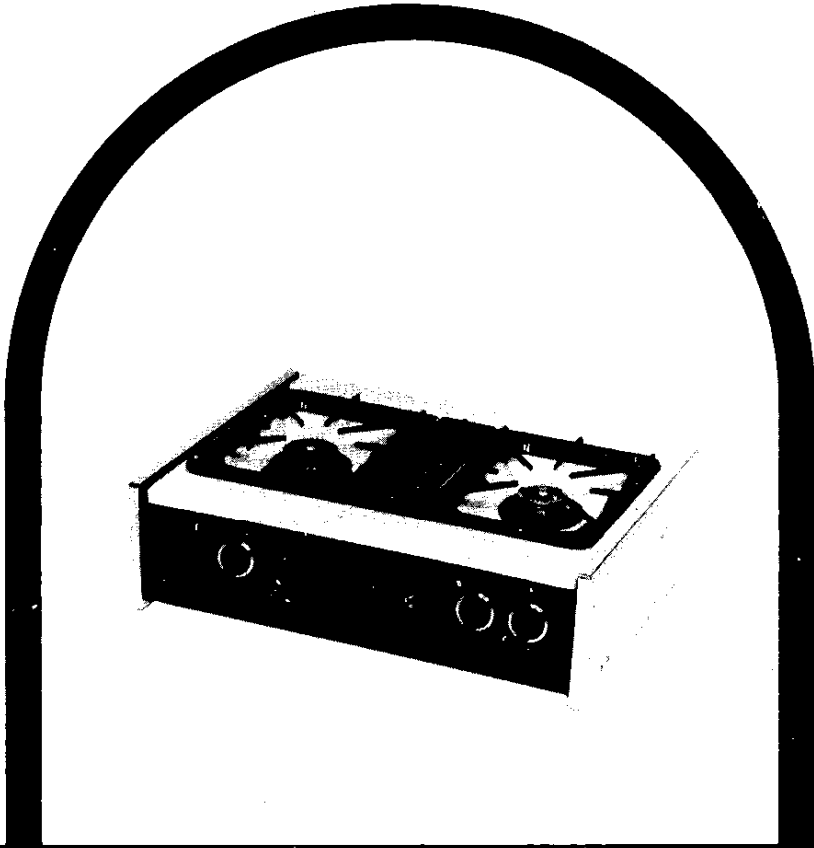
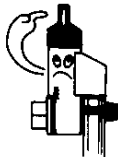
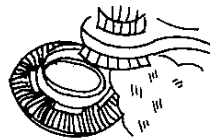
ガステーブルコンロ
取扱説明書

10-266型

保証書付

形式の呼び RSU-3GB-S-20

ガス器具をお使いになるときのご注意

ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
ガッチリと

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を

毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを

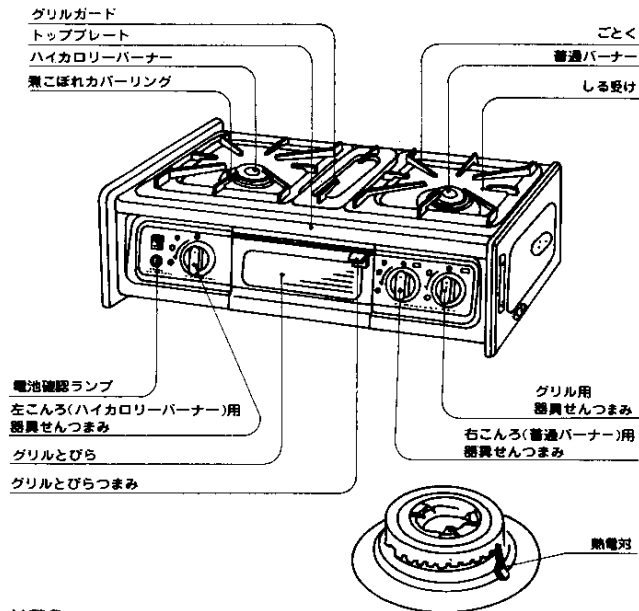
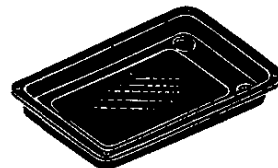
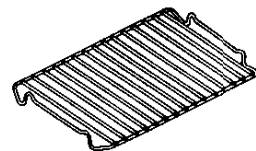
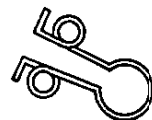
ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ごあいさつ

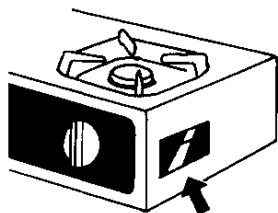
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきありがとうございました。
別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

もくじ

各部の名称

特に注意していただきたいこと

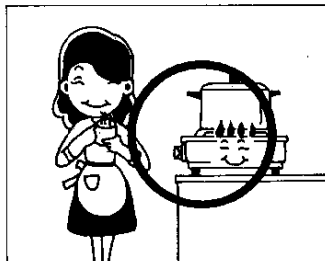
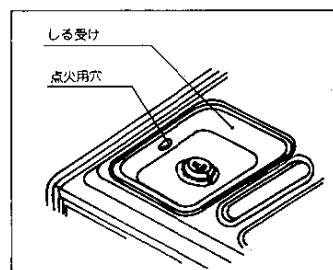
安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

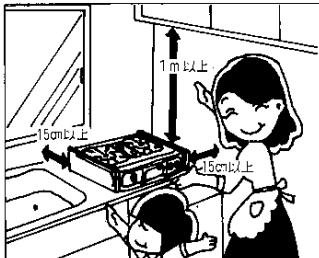
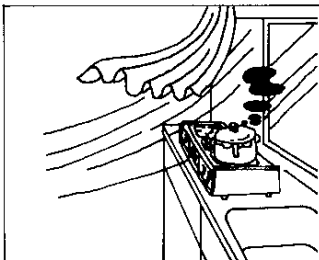
●ガスの種類を確かめてください。
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。
ガスの種類には都市ガスとＬＰガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

●調理以外の用途（炭・練炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

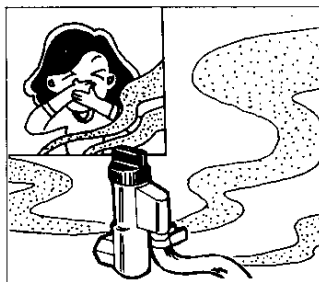
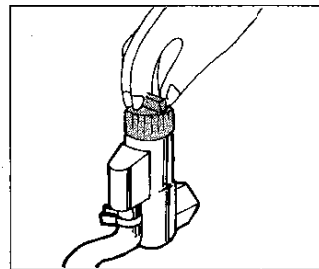
市販の補助用具使用についてのご注意

●極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃げないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。

●市販のアルミはく製しる受けはお使いにならないでください。
バーナーに近づいて炎に当たったり、しる受け横についている点火用穴をふさぎ、点火の際に着火しなくなったり、不完全燃焼の原因となります。

使用場所についてのご注意

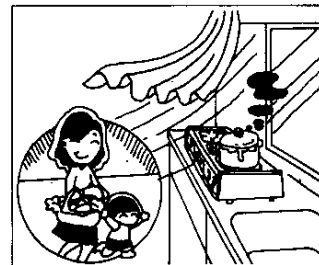
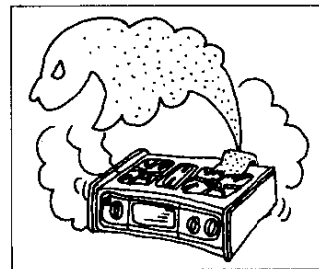
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
  炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
  燃え移る危険があります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。

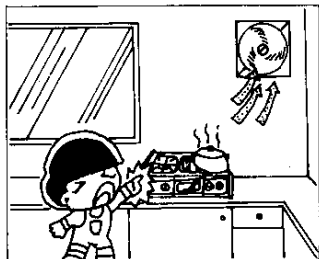
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。

使用上のご注意

ガス漏れ予防

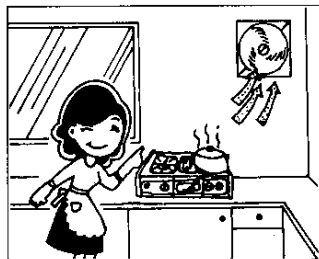
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニル管は絶対に使用しないでください。
  ビニル管は弾力性がなく、熱にも弱いです。
- ゴム管は良質のものを用い、ときどきとりかえてください。(ゴム管の寿命は2～3年です。)
  ゴム管が古くなりますと、ガス元せんや器具せんから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元せんを閉めてください。
- 使用中は決して外出しないでください。
  バーナーの火が風や煮こぼれで消えたりして危険です。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中にはときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

火災予防

- グリル使用中、グリルの排気口の上に物をのせないでください。
  不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対に置いたり近づけたりしないようにしてください。

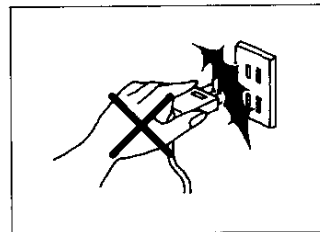
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。

やけどのご注意

●ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
またグリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。

●ご使用中グリル水入れざらを出し入れされるときは、必ず付属のグリル用とってをお使いください。
ぬれふきんなどで持つとやけどするおそれがあります。

換気のご注意

●ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

●ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

〈ご注意〉
万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇、その他電気器具にふれたりしないでください。（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等）火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

●ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具せん、ガス元せん閉止）して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については、22ページをお読みください。〕

日常の点検・手入れ

●器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。（詳しくは19ページをお読みください。）

●故障または破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

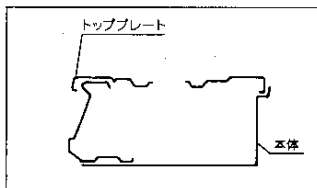
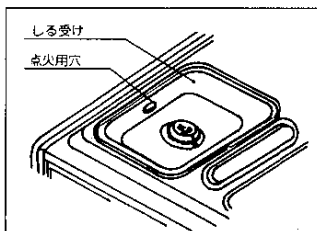
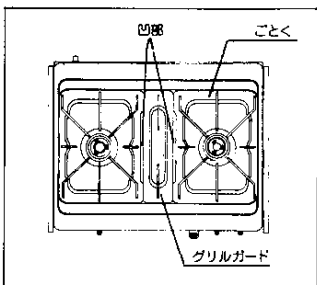
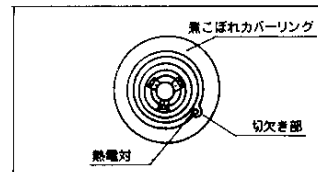
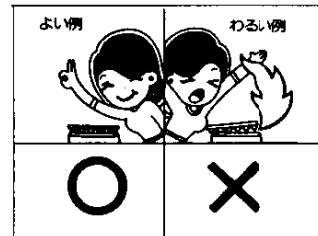
●万一、具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

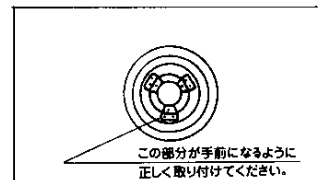
器具の設置

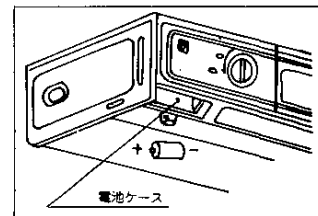
設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、"各部の名称"のように正しく組み立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

- トッププレートは本体に正しくのせてください。

- しる受けは点火用穴が外側になるように正しくのせてください。

- ごとくは凹部が内側になるように正しくのせてください。
- グリルガードはグリル排気口の上に正しくのせてください。

- 煮こぼれカバーリングは、切欠き部が熱電対と同じ位置になるようにバーナー本体へ確実に取り付けてください。

- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。また、バーナー本体より浮き上らないように、2～3回バーナートップを回して確実にはまっているか確認してください。

〈ご注意〉
バーナートップは右(普通バーナー)と左(ハイカロリーバーナー)は異なりますので、左右間違いのないように取り付けてください。

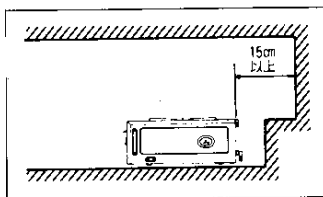
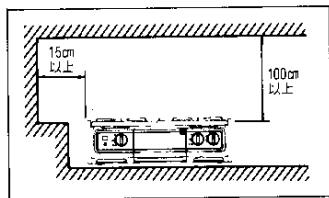
- バーナートップは熱電対の性能を十分はっきさせるために図のように正しく取り付けてください。

- 点火用の電池は電池ケース（器具下部の左前にあります）にはめこんでください。電池は単1(1.5V)1個使用です。
- ペアーフリー型ガス高速レンジ・オーブン・キャビネットなどと組み合せて使用される場合は、ペアーフリー型ガス高速レンジ・オーブン・キャビネットのトッププレートを取りはずしてから電池交換をしてください。

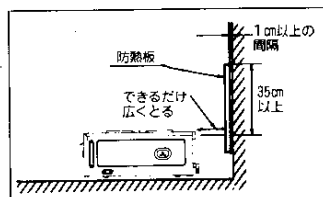
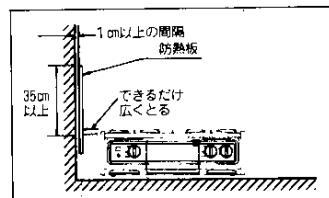
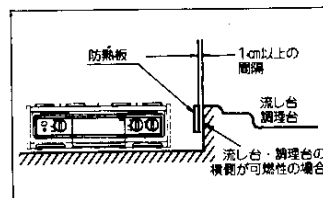
〈ご注意〉

- 電池が正しくセットしてあり、電池が消耗していない場合は点火操作時に電池確認ランプが明るく光ります。
- 電池確認ランプが点滅したり光らなくなったら電池が消耗していますので点火しにくくなります。新しい電池にお取り替えください。

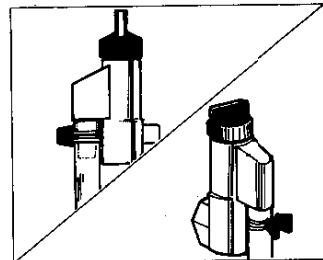
設置上のご注意

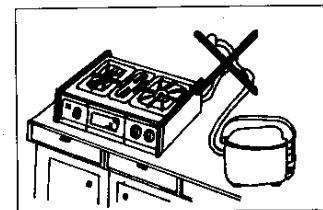
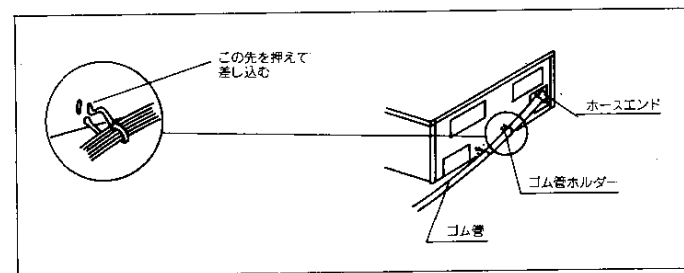
- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- **周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合**

・トップブレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また、上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。

（火災予防条例で定められております。）

- **可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合**

・図のように必ず別売の防熱板を取り付けて使用してください。

- 可燃性の壁面の高さが35cm以下の場合は図のように取り付けてください。

ゴム管の接続

・ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。9.5mmφのゴム管を使用し、ガス元せん・器具のホースエンドともゴム管口の赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。

・ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

・ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。

・ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

使用手順

はじめてお使いのとき

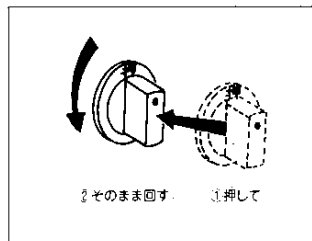
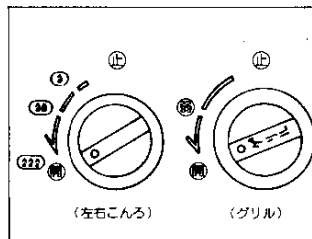
• はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れざらに水を入れ、12〜15分のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、焼が出ても異常ではありません。

点火前の準備と確認

• 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。

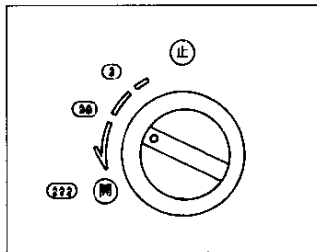
• 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。

• グリルをお使いになるときは、グリル水入れざらに水（コップ１杯強約 200cc）を入れてください。

点　火（こんろ部・グリル部）

• 器具せんつまみを押しながら「止」の位置より左へ「開」の位置までまわすと電池確認ランプがつき、「パチパチ」とスパークして点火します。
• 点火後消火安全装置が作動するまで数秒間そのまま押しつづけてください。
• 器具せんつまみより手をはなすと電池確認ランプは消えます。点火を確かめてから手をはなしてください。
• 器具せんから手をはなしたときに火が消えた場合は、押し時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、器具せんつまみの保持時間を前回より長くし軽く手をはなしてください。

〈ご注意〉
• 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
• しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
• グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。
• グリルは２本のグリルバーナーに火移りしたことを確かめてから手をはなしてください。
• グリル使用時は、グリルバーナーに点火していることを必ずご確認ください。

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

火力調節

●こんろ部(左右)

- 火力切り替え式の器具せんにより、火力の調節が容易にできます。
  🔥🔥🔥が「強火」🔥🔥が「中火」🔥が「弱火」になっています。🔥🔥🔥位置より🔥🔥・🔥の位置にするときは、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。

〈ご注意〉

- 🔥と「止」の間では使用しないでください。消火や不完全燃焼の原因になります。(🔥🔥🔥・🔥🔥・🔥の間は使用できます。)
- 🔥から🔥🔥の位置にするときは、一旦🔥🔥🔥の位置までまわしてから🔥🔥の位置に戻してください。
- 🔥🔥🔥から🔥の位置にするときは器具せんつまみをゆっくりと回してください。

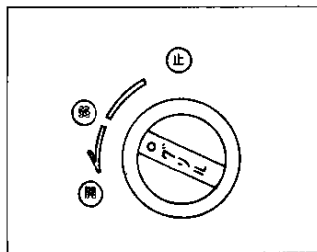
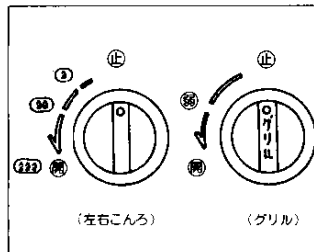
●グリル部

- グリルは調理の内容により「開」または「弱」の位置でお使いください。「弱」の位置では「カチッ」と音がして軽く止まります。

〈ご注意〉

- 必ず「開」または「弱」の位置の間でお使いください。「弱」と「止」の間でお使いになりますと、消火や不完全燃焼の原因となります。

消 火(こんろ部・グリル部)

(左右こんろ)　(グリル)

●器具せんつまみを押さないで右へいっぱい「止」の位置まで完全に回して消火してください。

〈ご注意〉

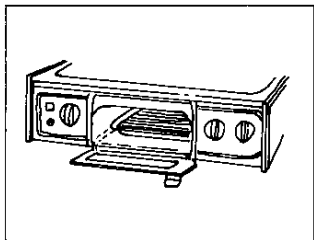
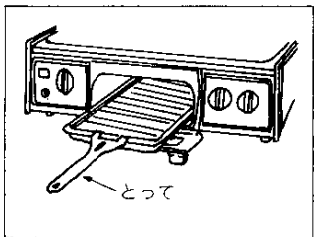
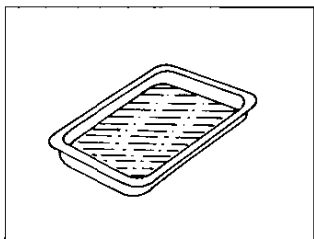
- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみを閉めるだけでなく必ずガス元せんを閉めてください。

消火安全装置について

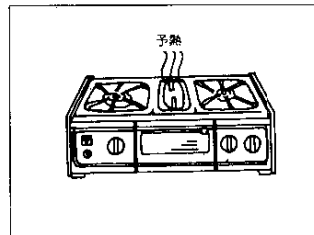
- この器具には消火安全装置がついています。点火操作の際に器具せんつまみを数秒間押しつづけるのはそのためです。器具の使用中は、バーナーの熱を熱電対で検出してガス通路のバルブを開いていますが、あやまってゴム管を折ったり、ガス元せんを閉じたり、風等によってバーナーの火が消えたときには熱電対が冷却され、ガス通路のバルブを閉じて生ガスの放出を最少限におさえます。

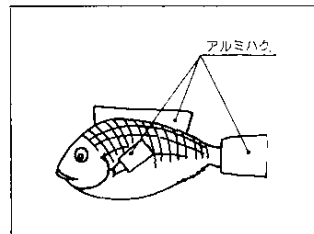
〈ご注意〉

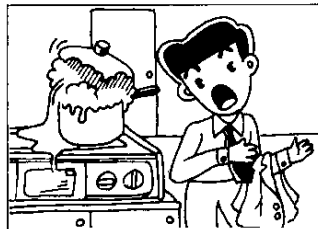
- 消火安全装置の熱電対に水滴や煮こぼれがつくと点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってからごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください)
- 炎検出部に固いものをぶつけたりしないでください。取り付け位置が変わると点火しにくくなります。
- バーナーが煮こぼれなどでつまっていると、点火しないことがあります。

グリル部の使い方

- グリル水入れざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル焼網はグリル水入れざらの中においてお使いください。
- グリル焼網は表と裏で高さが変えられますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。
- グリル使用時は必ずグリル水入れざらに水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。（コップ1杯強約200cc.が適量です）
- グリル水入れざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあけ、グリル水入れざらをグリル用とってで少し引き出してからコップなどで入れてください。いっぱいに引き出しすぎないようにご注意ください。なおとびらに水をこぼさないようご注意ください。
- 焼物はグリル水入れざらに入るぐらいの大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- グリル焼網はかならず付属のグリル用とってで、グリル水入れざらといっしょに出し入れしてください。

上手なグリルの使い方

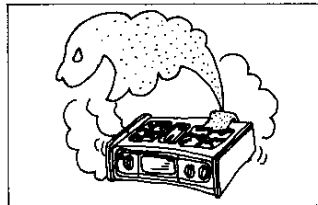
●予　熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼、照焼、粕漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼きます。
- それ以外の魚や肉は、点火後約3分予熱して温度が上ってから材料を入れてください。このときには、グリル焼網も同時に熱しておくとくっつきにくくなります。

●魚焼きのコツ

- こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼きます。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にふきとってから焼きます。

使用時のご注意

● **煮こぼれは、バーナーや器具を早くいためますのでご注意ください。（一度煮立ったら、沸騰がつづく程度の火力にしてご使用ください。）煮こぼれしたときは、必ず完全にふきとってください。**
煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

● **点火の際は、こんろにナベやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。**

● **グリル使用中、グリル排気口の上に物をのせないでください。**
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

[illegible]たときの処置方法

● **処置について**

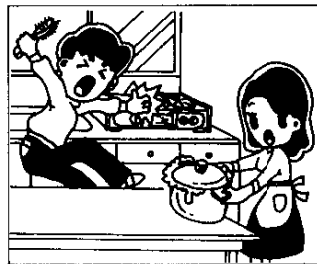
- 使用中バーナーが消火してしまったときは、すぐに器具せんつまみ・お部屋のガス元せんを「止」の位置に戻し、22ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。

● **消火安全装置（熱電対式）**

- バーナーの炎が消えたときには、安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります（約1分）。バーナーの消火に気づいたときは、すぐ器具せんつまみを「止」の位置に戻してください。
- 再点火されるときは周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待ってから「使用手順」に従って点火してください。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。

- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込んであるか点検してください。
- ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためにガスが漏れていないかときどき石けん水などで点検してください。
- 器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置いてないか点検してください。
- バーナートップ、煮こぼれカバーリング、ごとく、しる受けなどが正しくセットされているか点検してください。
- バーナーが煮汁などでつまっていないか点検してください。
- グリル水入れざらに多量の脂がたまっていないか点検してください。
- 乾電池は漏液することがありますので、ときどき取りはずして点検してください。漏液しているものはご使用にならないでください。

お手入れ

そのつど

●ごとく・しる受け・煮こぼれカバーリング・グリル水入れざら・グリル焼網

・そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。汚れがひどいときは洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていただき、お手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。

〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- 煮こぼれカバーリングをはずされた場合は、必ず切欠き部が熱電対と同じ位置になるように正しく取り付けてください。

●トッププレート・器体

・煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。なおとれにくいときは、液状の洗剤を布にふくませて汚れを落とし、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤を十分ふきとってください。

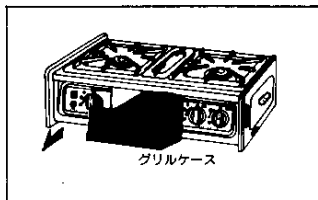
●グリルとびら

・ガラスに油などが飛散した場合は、そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。

〈ご注意〉

- **ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。**

●グリルケース

・特に脂が多量に出るような料理をされたあとは、煙の出る原因となりますのでこびりついた脂をふきとるか、洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていただき、お手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。

グリルケース

グリルケースは少しもちあげて手前にひっぱると簡単に引き出せます。

〈ご注意〉

- グリルケースの出し入れは、必ずグリルとびらを完全に開いてから行なってください。
- グリルケースは掃除、修理などの他は引き出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分奥に当るまで入れておいてください。グリルとびらが完全にしまらないと熱気漏れの原因になります。

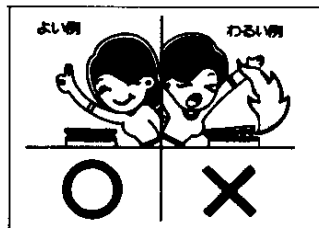
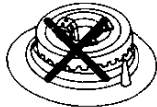
ときどき

●バーナー（こんろ用）

・バーナートップを取りはずし、ブラシやキリ状のもので掃除してください。
目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。
バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

〈ご注意〉

- **バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。**
- **バーナートップは左（ハイカロリーバーナー）と右（普通バーナー）は異なりますので、はずされた場合、左右間違いのないように取り付けてください。**
- **バーナートップを取りはずされた場合は正しくセットしてください。（詳しくは9ページの部品の取り付けの項をお読みください）**

- **バーナーボディの水洗いはやめてください。**
  中がさびる原因になります。

- **点火操作の火花の出る部分はさわらないでください。取り付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま器具せんつまみを操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。（ただし人体には害はありません）**
- **器具内の配線にはさわらないでください。**
- **熱電対を固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分はっきできないだけでなく、寿命も縮めます。**

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

故障状況	原因	処置
点火時、使用中ゴーゴーと音がする（逆火する）	○バーナートップがバーナー本体に正しくはまっていない。	○バーナートップをバーナー本体に確実にはめる。 〈ご注意〉 バーナートップ、煮こぼれカバーリングおよびバーナー本体は高温になっていますので注意してください。 ○一度火を消し、しばらくしてもう一度点火の操作をする。 ○それでも音がする場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
赤火が出てナベなどにすすがつく	○バーナーが煮こぼれ汁でつまっている。	○バーナーを掃除する。それでもなおらない場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
ガスの臭いがする	○ゴム管（接続）の不良。	○ゴム管接続のゆるみ、ゴム管のヒビ割れを調べ、不良のときは取り替える。
	○ゴム管以外のところからガスがもれている。	○お部屋のガス元せんを閉じる。それでも臭いがする場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
	○不完全燃焼	○バーナートップ、ごとく、グリルガードが正しくセットされているかを確かめる。正しくセットされているのに不完全燃焼している場合は、器具の使用を中止して大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。

故障の見分け方と処置方法②

故障状況	原因	処置
器具せんつまみから手をはなすと火が消える。	○器具せんつまみの押し時間の不足。	○器具せんつまみの押し時間を長くする。 それでもなおらない場合は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
グリルバーナーが赤熱しない。	○ノズルが詰まっている。 ○空気量が多すぎるかまたは少なすぎる。	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
「パチパチ」と音がして電池確認ランプもつくが点火しない。	○ガス元せんがしまっている。	○ガス元せんをあける（全開にする）
	○ゴム管の折れ。	○ゴム管を調べ、折れのあるときはなおす。
	○その他	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
「パチパチ」と音がして火花が飛ぶが電池確認ランプがつかない。	○電池が消耗している。	○新しい電池と取り替える。電池の取り替えはＰ９をご覧ください。
	○その他	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
火花も飛ばないし、電池確認ランプもつかない。	○電池の取り付けが悪い。	○電池が正しく取り付けられているかどうかを確かめる。
	○電池が消耗している。	○新しい電池と取り替える。電池の取り替えはＰ９をご覧ください。
	○その他	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。

長期間使用しない場合

各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニルをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

22ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

(1) 製品名……(グリル付テーブルコンロ)

(2) 品　番……(例)

(N)10-266(U)
大阪ガス株式会社 03

(3) 現　象……(できるだけ詳しく)

(4) 道　順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区別があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料修理となります。

保証書について

この器具には保証書がついています。
このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特長

1 左こんろバーナーは火力が強いハイカロリーバーナーですので、炒めものや、中華料理などにお使いください。
また急ぎのときなどお湯を早くわかすことができます。

2 こんろの器具せんは、強火・中火・弱火が「カチッ」という音により容易に火力調節ができます。弱火は、風等により炎の吹き消えの心配のない火力になっています。

3 グリルバーナーは、赤外線バーナーですので、焼物の芯まで美味しく焼くことができます。また上火式のため、煙が出ません。

4 グリルの器具せんは強火・弱火の二段火力切替式ですので、焼物の種類・大きさにより火力調節ができます。

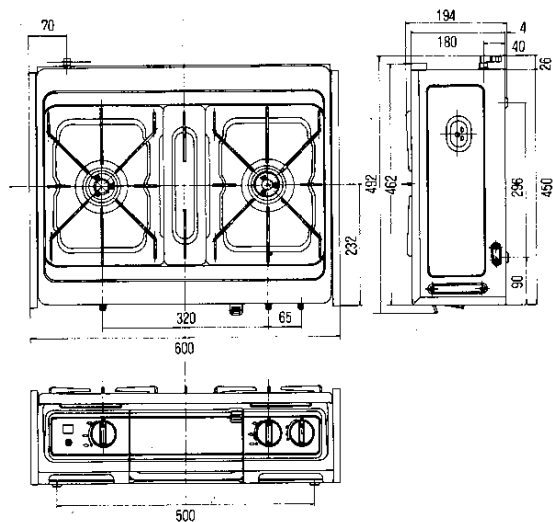
5 点火は、電池による連続スパーク式点火ですので、点火が確実です。
電池の交換時期は電池確認ランプでお知らせします。

6 料理中のふきこぼれたものが器具の下に流れ難いように煮こぼれ対策をしています。

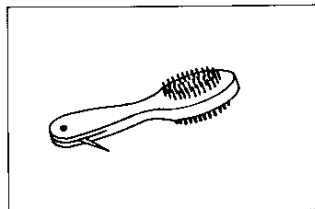
7 全面ごとく(分割式)を採用していますので、鍋やフライパンの取り扱いが容易です。

8 トッププレート、しる受けはカラーホーロー製で美しく、またお手入れのしやすい構成になっています。

9 消火安全装置付ですので、万一バーナーの火が消えても安全バルブを閉じて生ガスの放出を最少限におさえます。

外形寸法図

仕様一覧表

品名	10-266				
形式の呼び	RSU-3GB-S-20				
点火方式	連続スパーク点火				
外形寸法	高さ194mm×幅600mm×奥行492mm				
重量（本体）	15.5kg				
使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
	左こんろ	右こんろ	グリル		
都市ガス用 6C (kcal/h)	3,200	2,300	1,700	6,800	9.5mmφ ガス用ゴム管
都市ガス用 6A (kcal/h)	2,900	2,300	1,650	6,500	
都市ガス用 13A (kcal/h)	3,200	2,300	1,750	7,100	
LPガス用 (kg/h)	0.24	0.176	0.14	0.55	

別売部品のご紹介

●掃除ブラシ(4:94-100

・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。

おねがい

ガスくさいときは、お部屋のガス元せんを閉め、窓を全開してから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。